RACLETTE GRILL

MD 42124 Bedienungsanleitung

XII / 09 / 2004

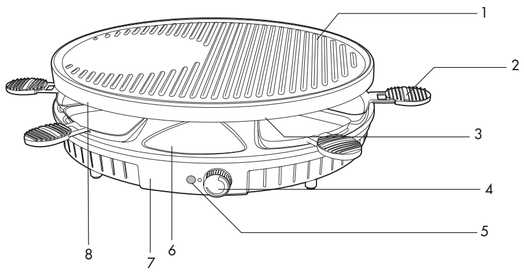
Bitte aufklappen

INHALTSANGABE

Teilebezeichnung	Seite	I
Lieferumfang	Seite	II
Technische Daten	Seite	II
Wichtige Sicherheitshinweise	Seite	1
Vor dem Gebrauch	Seite	4
Betrieb	Seite	5
Raclette	Seite	5
Tipps für Zutaten und Rezepte	Seite	6
Grillen	Seite	7
Reinigung und Pflege	Seite	8
Garantiebedingungen	Seite	III
Garantiekarte	Seite	IV

Bitte aufklappen

TEILEBEZEICHNUNG



1. Abnehmbare Grill-/Warmhalteplatte
2. Raclette-Pfännchen mit wärmeisolierten Griffen
3. Halterung der Grill-/Warmhalteplatte
4. Thermostat-Regler
5. Betriebskontroll-Leuchte
6. Pfännchen Ablagefläche
7. Gehäuse
8. Heizspirale (unter Grill-/Warmhalteplatte)
9. Holzspachtel

LIEFERUMFANG

- 8 Pfännchen
- 8 Holzspachtel

1. Raclette Grill
2. Zubehör
3. Bedienungsanleitung inkl. Garantiekarte

TECHNISCHE DATEN

Modell:	FIF-Raclette-Grill
Stromversorgung:	230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1200 Watt
Schutzklasse I:	⏚
Abmessungen ca.:	410 mm x 330 mm x 132 mm (B x T x H)
Gewicht ca.:	2,1 kg

Technische Änderungen vorbehalten!

GARANTIEBEDINGUNGEN

Raclette Grill MD42124

Liebe Kundin, lieber Kunde,

unsere FIF-Produkte unterliegen einer strengen Qualitäts-Endkontrolle. Sollte dieses Gerät wider Erwarten nicht einwandfrei funktionieren, wenden Sie sich bitte an die untenstehendeService-Niederlassung.

Beachten Sie bitte folgendes:

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs.

Bewahren Sie die ausgefüllte Garantiekarte sowie den Kaufbeleg als Nachweis für den Kauf unbedingt auf. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z.B. am Gehäuse.

Während der Garantiezeit können defekte Geräte unfrei an die Serviceadresse gesandtwerden. Sie erhalten dann ein neues oder repariertes Gerät zurück. Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an untenstehende Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind jedoch kostenpflichtig.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen,die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bei Problemen mit Ihrem Gerät stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung(Tel.: 01805 - 633 633).

Bei Garantie-Inanspruchnahme senden Sie bitte das Gerät in Original-Verpackung an:

MTC - Medion Technologie Center
Freiherr-vom-Stein-Straße 131
D-45473 Mülheim / Ruhr

BITTE DIESEN ABSCHNITT AUSSCHNEIDEN UND DEM GERÄT BEILEGEN 01/09/2004

GARANTIEKARTE

FIF

Absender Bitte Blockschrift in GROSSBUCHSTABEN • Kästchen beachten!

Name

Vorname

Straße

PLZ und Ort

Telefon mit Vorwahl

MSN 50015586

Model: RACLETTE GRILL MD42124

Unterschrift des Käufers

MTC - Medion Technologie Center
Freiherr-vom-Stein-Straße 131
D-45473 Mülheim / Ruhr
Hotline: 01805 - 633 633
Fax: 01805 - 665 566
(0,12€/Minute im dt. Festnetz)
www.medion.com

3 JAHRE GARANTIE AB KAUFDATUM

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung müssen dem defekten Gerät die Garantiekarte und der Kaufbeleg unbedingt beigelgt werden, sowie nach Möglichkeit eine detaillierte Fehlerbeschreibung.
Nachträglich eingesandte Garantiekarten können nicht anerkannt werden.

FEHLERANGABE:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kaufbeleg und die Verpackung gut auf. Unkorrekte Behandlung und unsachgemäßer Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen

- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und nicht für den gewerblichen Gebrauch.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, bevor Sie es reinigen oder, wenn eine Störung auftritt. Stellen Sie den Thermostat-Regler auf die Position MIN.

Achtung! Achten Sie darauf, dass vor dem Ziehen des Netzsteckers der Thermostat-Regler des Raclette-Grills auf die Position MIN gestellt ist.

- Ziehen Sie niemals am Netzkabel, sondern nur am Stecker. Berühren Sie denGerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Prüfen Sie regelmäßig Gerät und Kabel auf Schäden. Das Gerät darf bei Schäden jeglicher Art keinesfalls in Betrieb genommen werden.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses der Leistung des Gerätes entspricht (10 Ampere).
- Lassen Sie die Zuleitung nicht über die Kante eines Tisches oder Arbeitsflächehängen und halten Sie sie von heißen Flächen fern.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel des Gerätes so verlegt wird, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Dies gilt insbesondere bei Verwendung eines Verlängerungskabels.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf demTypenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Thermostat-Regler des Raclette-Grills auf die Position MIN gestellt ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht nach Fehlfunktionen oder, wenn es irgendwie

beschädigt wurde. Senden Sie es in diesen Fällen an Ihre Servicedienststelle, um es untersuchen, einstellen oder reparieren zu lassen.

Achtung! Kinder erkennen die Gefahren, die beim Umgang mit Elektrogeräten entstehen können, nicht. Deshalb Kinder von Elektrogeräten fernhalten! Stellen Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf. Der Gebrauch eines elektrischen Gerätes in der Nähe von Kindern muss unter besonderer Aufsicht erfolgen. In Anwesenheit von Kindern sollten Sie selbst besonders vorsichtig arbeiten. Verstauen Sie den Raclette-Grill an einem sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.

- Das Gehäuse und das Kabel dürfen niemals mit Wasser in Berührung kommen (Stromschlaggefahr).
- Tauchen Sie das Gerät bzw. Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr).
- Das Gerät und die Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Lassen Sie den Raclette-Grill erst vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen oder verstauen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Achtung! Reparaturarbeiten dürfen nur vom Kundendienst ausgeführt werden.

- Versuchen Sie niemals, das Gerätegehäuse zu öffnen und selbst zu reparieren. Es besteht Verletzungsgefahr.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muss auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!

Besondere Hinweise

- Die Oberflächen des Gerätes können heißer als 60°C werden! Berührungen können zu Verbrennungen führen.

Achtung!
Heiße Oberfläche, nicht berühren!

- Lassen Sie den Raclette-Grill während des Gebrauches nie unbeaufsichtigt!
- Benutzen Sie nur das Zubehör, das im Lieferumfang enthalten ist. Von der Verwendung anderer als vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile ist aus Sicherheitsgründen abzusehen (Verletzungsgefahr).
- Um eine Überlastung Ihres Stromnetzes zu vermeiden, sollten Sie keine anderen Geräte mit hoher Leistungsaufnahme zusammen mit dem Raclette-Grill an dieselbe Steckdose anschließen.
- Benutzen Sie das Gerät nie ohne die Grill-/Warmhalteplatte.
- Ein Raclette-Grill strahlt viel Wärme aus. Stellen Sie daher keine brennbaren oder leicht schmelzenden Gegenstände in seine Nähe.

Kontroll-Hinweise vor dem ersten Gebrauch

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch die Grill- und Warmhalteplatte und die Pfännchen mit einem weichen feuchten Tuch und fetten Sie diese anschließend leicht ein.
- Um Betriebsstörungen durch andere Geräte auszuschließen, stellen Sie Ihr neues Gerät nicht in unmittelbarer Nähe anderer elektronischer Geräte auf.
- Machen Sie sich unbedingt mit den Sicherheitshinweisen, siehe Seiten 2 - 3, vertraut.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung mit der Spannung Ihres Stromnetzes übereinstimmt.
- Der Raclette-Grill darf nur an eine Haushaltssteckdose mit 230 Volt Spannung angeschlossen werden.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Thermostat-Regler auf die Position MIN gestellt ist.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.
- Achten Sie darauf, dass das Kabel des Gerätes so verlegt wird, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann. Dies gilt insbesondere bei Verwendung eines Verlängerungskabels.

Raclette

Raclette ist eine Schweizer Spezialität und kommt aus der Wallis-Region.

Mit diesem Raclette-Grill können Sie Raclette mit bis zu 8 Personen gleichzeitig bereiten. Stellen Sie den Grill auf einen feststehenden, ausreichend großen Tisch. Dann stellen Sie alle Zutaten um das Gerät herum auf und stecken den Stecker in die Steckdose.

Nun stellen Sie mit dem stufenlosen Thermostat das Gerät auf die von Ihnen gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Regler im Uhrzeigersinn von der markierten Stellung „Min" wegdrehen. Der Raclette-Grill heizt automatisch bis zum Erreichen der vorgewählten Stufe auf und schaltet dann zunächst wieder ab.

Während des Aufheizvorganges leuchtet die Betriebskontroll-Leuchte auf. Ist die gewählte Temperatur erreicht, erlischt die Lampe. Sobald das Gerät die vorgewählte Temperatur unterschreitet, schaltet der Thermostat erneut den Aufheizvorgang ein und die Lampe leuchtet wieder auf. Dadurch ist eine konstante Einhaltung der Temperatur gewährleistet.

Nun können Sie die Zutaten in die Pfännchen geben. Schieben Sie dann die Pfännchen in die Pfännchenablagefläche im Gerät und warten Sie, bis der Käse geschmolzen ist.

Bei erster Inbetriebnahme kann eine leichte Rauchentwicklung entstehen. Sorgen Sie in diesem Fall für ausreichende Belüftung.

Nehmen Sie nun die Pfännchen aus dem Raclette und lassen Sie die Zutaten auf Ihren Teller gleiten. Um Beschädigungen der Pfännchen zu vermeiden, benutzen Sie zum Lösen von eventuell festsitzenden Speisen bitte die im Lieferumfang enthaltenen Holzspachtel.
Bitte nie mit Messern in den Pfännchen oder auf der Grillplatte schneiden, da in diesem Fall die Oberfläche beschädigt wird.

Tipps für Zutaten und Rezepte

Bei der Auswahl der Zutaten und deren Zusammenstellung sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt.
Wir möchten Ihnen jedoch einige Tipps und Anregungen geben:

a) Käsesorten

Raclettekäse sollte einen Fettgehalt von über 45% i.T. und nur einen geringen Wassergehalt haben. So schmilzt er leicht und bleibt sahnig.
Mit folgenden aufgeführten Käsesorten lässt sich hervorragend raclettieren:
– Schweiz: Greyezer Käse oder Emmentaler
– Deutsch: Appenzeller, Emmentaler, Tilsiter
– Dänisch: Danbo, Samso, Havarti
– Französisch: Original Riches Monts, Comte
– Holländisch: mittelalter Gouda, Edamer
Pro Person rechnet man etwa 200 - 300 g Käse. Ideal sind ca. 3mm dicke Scheiben.
Einige dieser Käsesorten finden Sie in Ihrer Aldi-Filiale.

b) Beilagen

Als Beilagen werden traditionell Pellkartoffeln gereicht, die in einer feuerfesten Schüssel auf der Grillplatte warmgehalten werden können.
Sie können aber auch Brot zum Raclette essen.
Gewürze wie Pfeffer, Paprika, Zwiebelringe, ausgepresste Knoblauchzehen, Kümmel usw. runden den Geschmack ab.

c) Zutaten

Als Zutaten eignen sich unter anderem Tomaten, Paprika, Mais, Champignons, Zwiebeln, Gurken, Zucchini, Spargel, Ananas, Bananen uvm.. Salami, Schinken und Shrimps eignen sich ebenfalls zum Raclettieren.

d) Rezepte

Wir möchten Ihnen nachstehend ein paar Rezepte vorschlagen.
Achten Sie darauf, dass Sie die Zutaten nicht zu hoch in Ihrem Raclette-Pfänn-

chen
schichten, damit diese nicht die Heizspirale berühren.

Spargel:
Eine Scheibe Raclette-Käse in das Pfännchen legen und mit geschälten Shrimps
belegen. Den geschmolzenen Käse über geschnittene Kartoffeln und Spargelspitzen gleiten lassen.

Schafskäse:
Auf den Raclette-Grill eine Scheibe Schafskäse und einige schwarze Oliven legen,
mit Thymian bestreuen, schmelzen lassen und über die Kartoffeln geben.

Äpfel:
Apfelscheiben und Zwiebelringe auf den Raclette-Käse legen und Käse schmelzen lassen.

Tartar:
Tartar mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, einem Eigelb, Salz, Pfeffer und Tabasco zubereiten und auf einer Scheibe Raclette-Käse verteilen.

Salami:
Kleingeschnittene Paprika, Zwiebeln und Knoblauch in einer Pfanne glasig braten. Diese Mischung dann zusammen mit Salamiwürfeln in ein Raclette-Pfännchen geben und Raclette-Käse darüber schmelzen lassen.

Grillen

Die Grill-/Warmhalteplatte Ihres Raclette-Grills können Sie auch zum Grillen von z.B. Würstchen, Fleisch, Gemüse oder Obst verwenden.
Pinseln Sie dazu die Grillplatte mit Öl ein, bevor Sie das Gerät einschalten.
Beachten Sie bitte, dass die Grillplatte wie auch die Raclette-Pfännchen antihaftbeschichtet sind. Sollte sich trotz dieser Beschichtung Ihr Grillgut oder Ihr Raclette nicht problemlos lösen, benutzen Sie keine metallischen, scharfen Gegenstände!
Diese können die Beschichtung beschädigen. Verwenden Sie die mitgelieferten Holzspachtel.

Reinigen des Geräts

- Grundsätzlich sind immer die Sicherheitshinweise zu berücksichtigen.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Die Grill-/Warmhalteplatte und die Raclette-Pfännchen können in spülmittelhaltigem Wasser abgewaschen werden. Das Gehäuse und die Pfännchen-Ablage können Sie bei Bedarf mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel.
- Die Heizspirale darf nicht mit Wasser in Berührung kommen
- Vor Wiederinbetriebnahme lassen Sie das Gerät gut trocknen.

WARNUNG Beachten Sie für die Reinigung die Sicherheitshinweise auf den Seiten 1 -3.